

SACOLÉ DE MARACUJÁ CREMOSO

INGREDIENTES

500 ml de leite

1/2 lata de creme de leite

1/2 lata de leite condensado

3 maracujás (guarde algumas sementes)

Açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Abra os maracujás, retire a polpa e guarde algumas das sementes separadas da polpa e reserve.

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, menos as sementes e bata bem até que forme um creme.

Em seguida com a ajuda de um funil coloque o creme nos saquinhos e decore com as sementes e dê um nó.

Depois é só colocar no congelador.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56114-sacole-de-maracuja-cremoso.html>